



CASTRO Y GONZÁLEZ

DESDE 1910

Rojo sabor.

El **Chorizo Castro y González Selección** ofrece una tonalidad de rojo intenso y beta blanca ligeramente teñida por el pimentón utilizado en su elaboración. De sabor suave al gusto y un aroma intenso que se origina gracias a la nobleza de las carnes como la presa, utilizada en su elaboración, el Chorizo Castro y González Selección sorprenderá a los paladares más exigentes.

Red taste.

Castro and González Selection chorizo offers an intense red tone with white veins lightly coloured by the paprika used in its production. It is smooth to the taste and its intense aroma comes about thanks to the quality of the meat, such as neck, which is used in its production. Castro and González Selection chorizo will surprise even the most discerning of palates.

Ingredientes:

Carne de Cerdo Ibérico, sal, pimentón, ajo, orégano, proteína cárnica, dextrina, azúcar, conservador (E-250).

Tripa natural de origen porcino.

Ingredients:

Iberian pork meat, salt, paprika, garlic, oregano, meat protein, dextrin, sugar, preservative (E-250).

Natural casings of swine origin.

CHORIZO CASTRO Y GONZÁLEZ SELECCIÓN

CASTRO Y GONZÁLEZ
CHORIZO

